Grillowane skrzydełka z kurczaka. Lepszego przepisu nie znajdziesz

Grillowane skrzydełka z kurczaka w aromatycznej marynacie. Sprawdzony przepis krok po kroku z sekretnymi dodatkami dla idealnego smaku.

Sezon grillowania w pełni, a **grillowane skrzydełka z kurczaka** to absolutny hit każdego spotkania przy ogniu. Ten przepis gwarantuje soczyste, aromatyczne skrzydełka z chrupiącą skórką, które znikną z talerzy w mgnieniu oka. Sekret tkwi w odpowiedniej marynacie i technice grillowania.

Składniki na grillowane skrzydełka (4 porcje)

Na skrzydełka:

- 1 kg skrzydełek z kurczaka
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka soli morskiej
- 1/2 łyżeczki świeżo mielonego pieprzu

Na marynata miodowo-czosnkową:

- 3 łyżki miodu wielokwiatowego
- 4 ząbki czosnku (przeciśnięte przez praskę)
- 2 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżka octu balsamicznego
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- 1/2 łyżeczki imbiru startego na tarce
- 1/4 łyżeczki płatków chili (opcjonalnie)

Przygotowanie marynaty do skrzydełek

Pierwszym krokiem jest przygotowanie aromatycznej marynaty. W średniej misce wymieszaj miód z przeciśniętym czosnkiem, dodaj sos sojowy i ocet balsamiczny. Następnie wsyp paprykę słodką, starty imbir i opcjonalnie płatki chili dla pikanterii. Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj, aż powstanie gładka masa.

Jak marynować skrzydełka przed grillowaniem?

Skrzydełka dokładnie opłucz pod zimną wodą i **osusz papierowymi ręcznikami**. Każde skrzydełko delikatnie natnij nożem w najgrubszym miejscu – dzięki temu marynata lepiej wniknie w mięso. Ułóż skrzydełka w głębokiej misce lub worku strunowym, zalej przygotowaną marynatą i dokładnie wymieszaj.

Czas marynowania to minimum 2 godziny w lodówce, ale najlepsze efekty osiągniesz marynując przez całą noc. Pamiętaj o regularnym mieszaniu co godzinę w pierwszych 3 godzinach.

Grillowanie skrzydełek – technika krok po kroku

Rozgrzej grill do **średniej temperatury** (około 180-200°C). Jeśli używasz grilla węglowego, rozłóż węgle na jednej stronie, tworząc strefę bezpośredniego i pośredniego ciepła.

Pierwszy etap grillowania: Ułóż skrzydełka nad strefą pośredniego ciepła i grill przez 15-20 minut, przewracając co 5 minut. Dzięki temu mięso się ugotuje równomiernie bez spalenia skórki.

Drugi etap – crispy finish: Przenieś skrzydełka nad bezpośrednie źródło ciepła na ostatnie 5-8 minut. Przewracaj co 2 minuty, **smarując pozostałą marynatą**. Skórka powinna nabrać pięknego, karmelowego koloru.

Skrzydełka są gotowe, gdy **temperatura wewnętrzna** osiągnie 75°C (sprawdź termometrem kuchennym) lub gdy sok wypływający z nakłucia jest przezroczysty. Skórka powinna być chrupiąca i złocisto-brązowa.

grillowane skrzydełka z kurczaka